



Restaurant

Vorspeisen & Suppen

1. **Krabbensuppe** 8,50 €
Original aus Büsumer Krabben^{7bg}
2. **Hausgemachte Fischsuppe** 9,50 €
würzig pikant^{bd}
3. **Tomatensuppe** 6,00 €
4. **Carpaccio** 13,00 €
Rinderfilet Scheibe mit Rucola und Parmesan^g
5. **Bruchetta** 6,00 €
3 geröstete Brotscheiben^a mit Tomaten, Knoblauch & Basilikum
6. **Bufala Pomodoro** 11,50 €
Büffelmozzarella mit Tomaten & Basilikum
505. **Gemischter Vorspeisenteller** 14,50 €
mit Gemüse, Fischsalat^{7b}, Tomaten & Mozzarella

Alle unsere Vorspeisen servieren wir mit Brot^a



Nudelgerichte

- | | |
|--|---------|
| 7. Tagliolini Scampi | 18,00 € |
| Frische Nudeln ^a , Cherry Tomaten, Scampi ^b , Knoblauch | |
| 8. Tagliolini Rind | 18,00 € |
| Frische Nudeln ^a , Rinderstreifen, Kirschtomaten, Büffelmozzarella | |
| 9. Tagliolini Pute | 16,50 € |
| Frische Nudeln ^a , Putenstreifen, Kirschtomaten, Rucola | |
| 10. Tagliolini Lachs | 17,00 € |
| Frische Nudeln ^a , Lachsstreifen ^d , Spinat, Hummersauce ^{b7} | |
| 279. Pappardelle Funghi Porcini | 18,00 € |
| frische Bandnudeln ^a mit Steinpilzen und Sahnesauce ^a | |
| 280. Girasoli al Salmone | 18,00 € |
| frische gefüllte Nudeln ^a mit Lachs ^d in Kirschtomatensauce, Krabben, Hummersauce ^{b7} und Rucola | |
| 281. Ravioli Ricotta Spinaci | 17,00 € |
| gefüllte frische Nudeln ^a mit Ricotta & Spinat in Champignon-Tomaten- Sahnesauce ^{ag} | |
| 282. Ravioli Funghi Porcini | 18,00 € |
| gefüllte frische Nudeln ^a mit Steinpilzen, Ricotta & Kirschtomaten in Buttersauce | |

Salate

- | | |
|---|---------|
| 15. Beilagen Salat
gemischter Salat mit Dressing ^g | 3,50 € |
| 16. Gemischter Salat
mit Dressing ^g | 7,50 € |
| 17. Puten Salat
gemischter Salat mit Putenstreifen & Dressing ^g | 13,00 € |
| 18. Scampi^b Salat
gemischter Salat mit Garnelen ^b & Dressing ^g | 15,50 € |

Alle unsere Salate servieren wir mit Brot^a

Kartoffelgerichte

- | | |
|--|---------|
| 11. Ofenkartoffel
mit Sourcreme ^g und Krabben ^{7b} | 14,50 € |
| 12. Ofenkartoffel Matjes^d
mit Sourcreme ^g und Matjesfilets ^{7b} | 12,50 € |
| 13. Ofenkartoffel Pute
mit Sourcreme ^g und Putenstreifen | 11,50 € |
| 14. Ofenkartoffel vegetarisch
mit Sourcreme ^g | 8,50 € |

Fleischgerichte

- | | |
|---|---------|
| 19. Putensteak
mit Pommes | 17,50 € |
| 20. Jägerschnitzel ^{ac}
mit Bratkartoffeln | 19,50 € |
| 21. Cordon Bleu ^{ag}
mit Gemüse, Champignonsahnesoße ^{ag} und Pommes | 18,50 € |
| 22. Schnitzel „Wiener Art“ ^{ac}
mit Pommes & Gemüse | 17,50 € |
| 23. Hamburger Schnitzel ^{ac}
mit Bratkartoffeln, Spiegelei ^c und Nordseekrabben ^{7b} | 22,50 € |
| 24. Rump Steak
gegrillt mit Ofenkartoffel | 24,00 € |
| 25. Rump Steak
Gegrillt mit Pfeffersauce ^g und Pommes | 26,50 € |
| 26. Filet Steak
gegrillt mit Ofenkartoffel | 28,00 € |
| 27. Filet Steak
Gegrillt mit Pfeffersauce ^g und Pommes | 30,50 € |
| 28. Grill Teller
dreierlei Fleisch (Pute, Schwein, Rind), Hamburgerpatty und Pommes | 23,50 € |

Fischgerichte

- | | |
|---|---------|
| 29. Gegrillte Garnelen ^b
mit Brot ^a und Knoblauchdip ^g | 24,50 € |
| 30. Frittierte Calamari ^{ad}
mit Brot ^a und Knoblauchdip ^g | 20,50 € |
| 31. Gegrillte Calamari ^d
mit Brot ^a und Knoblauchdip ^g | 23,50 € |
| 32. Dorade ^d
gegrillt mit Bratkartoffeln | 21,50 € |
| 33. Lachs Filet ^d
gebraten mit Bratkartoffeln | 21,50 € |
| 34. Kutterscholle ^{ad}
gebraten mit Bratkartoffeln | 19,50 € |
| 35. Kutterscholle ^{ad}
mit Speck | 22,50 € |
| 36. Kutterscholle ^{ad}
mit Krabben ^{7b} | 23,50 € |
| 37. Schollenfilet ^{ad}
gebraten mit Bratkartoffeln | 19,50 € |
| 38. Seelachsfilet ^{ad}
gebraten mit Bratkartoffeln | 17,50 € |

Fischgerichte

- | | |
|---|---------|
| 39. Rotbarsch ^{ad}
gebraten mit Bratkartoffeln | 19,50 € |
| 40. Seezunge ^{ad}
gebraten mit Bratkartoffeln | 23,50 € |
| 41. Fischteller ^{ad}
Dreierlei Fisch Seelachs, Rotbarsch, Schollenfilet mit Bratkartoffeln | 22,50 € |
| 42. Nordseeteller ^{ad}
Rotbarsch- und Seelachsfilet mit Bratkartoffeln und Krabben ^{7b} | 24,50 € |
| 43. Büsumer Teller ^{ad}
mit Krabben ^{7b} , Bratkartoffeln, Spiegelei ^c | 22,50 € |
| 44. Matjes ^d
zwei Matjesfilets mit Bratkartoffeln und Hausfrauensauce ⁹ | 16,50 € |
| 45. Brathering ^{ad}
zwei Bratheringe mit Bratkartoffeln | 15,50 € |
| 47. Gebratener Zanderfilet ^{ad}
mit Gemüse und Bratkartoffeln | 21,50 € |

Kinderkarte

- | | |
|---|--------|
| 48. Putensteak
mit Pommes und Salat | 7,50 € |
| 49. Schnitzel „Wiener Art“ ^{ac}
mit Pommes und Salat | 7,50 € |
| 50. Fischstäbchen ^{ad}
mit Pommes | 7,00 € |
| 51. Schollenfilet ^d
mit Pommes und Salat | 7,50 € |
| 52. Pommes | 4,50 € |
| 53. Currywurst
mit Pommes | 8,50 € |



Desert

63. Tartufo bianco ^g	6,50 €
64. Tartufo scuro ^g	6,50 €
65. Charlotte al Caramello ^g	6,50 €
66. Tiramisu ^{cg}	6,50 €
67. Souffle Black & White ^g	6,50 €
68. Souffle al Cioccolato ^g	6,50 €



Fassbiere

- | | | |
|---|--------|--------|
| 136. Frisches Dithmarscher Pilsener ^a vom Fass | 0,30 l | 3,90 € |
| 137. Frisches Dithmarscher Pilsener ^a vom Fass | 0,50 l | 5,30 € |
| 138. Dithmarscher Dunkel ^a vom Fass | 0,30 l | 3,90 € |
| 139. Dithmarscher Dunkel ^a vom Fass | 0,50 l | 5,30 € |
| 140. Starnberger Braubier ^a vom Fass | 0,30 l | 3,90 € |
| 141. Starnberger Braubier ^a vom Fass | 0,50 l | 5,30 € |

Flaschenbiere

- | | | |
|--|--------|--------|
| 142. Alkoholfreies Bier ^a | 0,33 l | 4,00 € |
| 143. Weizenbier ^a – hell- | 0,50 l | 5,50 € |
| 144. Weizenbier ^a – dunkel- | 0,50 l | 5,50 € |
| 145. Weizenbier ^a –alkoholfrei- | 0,50 l | 5,50 € |
| 146. Alsterwasser ^a (Bier mit Sprite) | 0,30 l | 3,80 € |
| 147. Alsterwasser ^a (Bier mit Sprite) | 0,50 l | 5,20 € |
| 148. Alster (alkoholfreies Bier mit Sprite) | 0,50 l | 5,50 € |

Alkoholfreie Getränke

101. Coca Cola ^{1,11}	0,20 l	2,80 €
102. Coca Cola ^{1,11}	0,40 l	4,60 €
103. Coca Cola-Light ^{1,4,5,11}	0,20 l	2,80 €
104. Coca Cola-Light ^{1,4,5,11}	0,40 l	4,60 €
106. Fanta ¹	0,20 l	2,80 €
107. Fanta ¹	0,40 l	4,60 €
108. Sprite	0,20 l	2,80 €
109. Sprite	0,40 l	4,60 €
110. Spezi ^{1,11} (Coca Cola & Fanta)	0,20 l	2,80 €
111. Spezi ^{1,11} (Coca Cola & Fanta)	0,40 l	4,60 €
112. Mineralwasser	0,75 l	6,50 €
113. Mineralwasser	0,25 l	3,60 €
114. Wasser still	0,75 l	6,50 €
115. Wasser still	0,25 l	3,60 €
116. Apfelsaftschorle	0,20 l	3,30 €
117. Apfelsaftschorle	0,40 l	4,60 €
118. Apfelsaft	0,20 l	3,30 €
119. Orangensaft	0,20 l	3,30 €
120. Rhabarbersaft	0,20 l	3,30 €
121. Rhabarbersaft	0,40 l	4,60 €
122. Maracujasaftschorle	0,20 l	3,30 €
123. Maracujasaftschorle	0,40 l	4,60 €
124. Schweppes Bitter Lemon ¹⁰	0,20 l	3,10 €
125. Malzbier ^a	0,33 l	4,00 €
126. Kirschsaff	0,20 l	3,30 €
127. Kiba	0,20 l	3,30 €

Offene Weine / Sekt

Aperitif

156. Glas Martini „weiß“	0,05 l	4,50 €
157. Glas Sherry	0,05 l	4,50 €

Rotwein

158. Primitivo	0,20 l	6,60 €
159. Merlot	0,20 l	6,60 €
160. Montepulciano	0,20 l	6,60 €
161. Lambrusco	0,20 l	6,60 €

Weißwein

171. Pinot Grigio	0,20 l	6,60 €
172. Chardonnay	0,20 l	6,60 €
173. Rosé	0,20 l	6,60 €
174. Flasche Wein	0,75 l	16,00 €

Spirituosen

191. Holsteiner Weizenkorn	32% Vol.	0,02 l	3,50 €
192. Helbing Kümmel	35% Vol.	0,02 l	3,50 €
193. Küstennebel	22% Vol.	0,02 l	3,50 €
195. Malteserkreuz Aquavit	40% Vol.	0,02 l	3,50 €
196. Aalborg Jubiläums Aquavit	40% Vol.	0,02 l	3,50 €
197. Trondheim Linie Aquavit	41,5% Vol.	0,02 l	3,50 €
198. Cognac		0,02 l	4,50 €
199. Friesengeist	56% Vol.	0,02 l	4,50 €
200. Wattenläuper ¹	30% Vol.	0,02 l	3,50 €
202. Fernet Branca	39% Vol.	0,02 l	3,50 €
203. Jägermeister	35% Vol.	0,02 l	3,50 €
204. Wattenrutscher, hausgemacht	32% Vol.	0,02 l	3,50 €
205. Ramazotti mit Eis	30% Vol.	0,04 l	3,50 €
206. Obstler	40% Vol.	0,02 l	4,50 €
207. Baileys ¹⁸ mit Eis	17% Vol.	0,04 l	4,60 €
208. Williams Christ Birne	40% Vol.	0,02 l	4,80 €
210. Aperol Spritz ¹			6,50 €
212. Aperol Maracuja Spritz ¹			6,50 €

Warme Getränke

222. Glas Tee	2,50 €
schwarz, Pfefferminz, Früchte, Kamille, Rooibos pur	
223. Becher Trinkschokolade^g m. Schlagsahne^g	4,90 €
224. Tasse Cappuccino^{11g}	3,30 €
225. Tasse Kaffee¹¹	2,50 €
226. Espresso¹¹	2,60 €
227. Pharisaer^{11g} (Rum 54% Vol. 0,04 l)	6,50 €
228. Glas Grog (Rum 40% Vol. 0,04l)	6,50 €
230. Glas Glühwein (Nov. – Feb.)	4,60 €



Kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe/Allergene

Zusatzstoffe

1	mit Farbstoff
2	mit Antioxidationsmittel
3	mit Geschmacksverstärker
4	mit Süßungsmitteln
5	enthält Phenylalaninquelle
6	kann bei übermäßigen Verzehr abführend wirken
7	mit Konservierungsstoff
8	geschwärzt
9	mit Phosphat
10	chininhaltig
11	koffeinhaltig

Allergene

a)	glutenhaltiges Getreide (Weizen, Gerste, Roggen, Hafer, Dinkel)
b)	Krebstiere und Erzeugnisse daraus
c)	Eier
d)	Fisch
e)	Erdnüsse
f)	Soja
g)	Milch (einschl. Laktose)
h)	Schalenfrüchte (Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Cashewnüsse und weitere)
i)	Sellerie
j)	Senf
k)	Sesam
l)	Schwefeldioxid und Sulfite (>10 mg/Kg o. 10ml/l)
m)	Lupinen
n)	Weichtiere

